

## ***Ekspres koko kocke***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** **caše** brašna
- **2** **caše** šecera
- **2** vanil šecera
- **3** **kašike** kakaoa
- **1** **kašika** sode bikarbone
- **2** **caše** jogurta
- **1/2** **caše** ulja

#### **Glazura:**

- **100** **g** crne cokolade
- **100** **g** mlečne cokolade

### **Priprema**

U dubljoj posudi umutiti mikserom šecer, brašno, vanil šecer, kakao, sodu bikarbonu, jogurt i ulje.

U podmazan pleh sipati smesu i peci na 250 stepeni.

U šerpici otopiti sa malo ulja crnu cokoladu, pa je preliti preko vruće kore. Zatim u istoj šerpici, takoe sa malo ulja, otopiti i mlečnu cokoladu pa i nju preliti preko kore.

Sacekati da se kolac malo prohladi, pa ga staviti u frižider da se stegne. Seci na kocke i poslužiti. Prijatno!

**Savet**